El 8º Foro de Enoturismo Ruta del Vino Utiel-Requena se consolida como primer foro sectorial a nivel nacional con su apuesta por la salud, el bienestar, la gastronomía, la viabilidad y la sostenibilidad territorial



Celebrado en el Centre Cultural La Beneficència de València bajo el lema «Salud y enoturismo: bienestar, territorio y nuevas experiencias», el encuentro reunió a empresas, instituciones, universidades y profesionales de referencia, entre ellos representantes de tres proyectos gastronómicos distinguidos con Estrella Michelin y entidades reconocidas por su compromiso con la sostenibilidad

Un gran salto cualitativo fruto de la unión de empresas e instituciones públicas y privadas convierte al foro de la Ruta del Vino en la primera reunión fija de debate sectorial a nivel nacional, con el respaldo de Requena, Ciudad Española del Vino y de la Diputación de Valencia, entre otras instituciones.

VALÈNCIA, 11 de noviembre de 2026. El Centre Cultural La Beneficència de València acogió la octava edición del **Foro de Enoturismo de la Ruta del Vino Utiel-Requena**, una cita que reunió a **140 asistentes** entre representantes institucionales, empresas, bodegas, universidades, investigadores y profesionales del sector turístico y vitivinícola. El encuentro destacó por su capacidad para conectar universidad, empresa, administraciones públicas y sociedad civil en torno a los retos de futuro del enoturismo

Bajo el lema **«Salud y enoturismo: bienestar, territorio y nuevas experiencias»**, el foro se consolidó como un espacio de reflexión para abordar las oportunidades de desarrollo de los territorios vitivinícolas desde una perspectiva que integra salud, alimentación, patrimonio, paisaje, gastronomía, innovación y sostenibilidad.

La inauguración institucional contó con la participación de **Eduardo Vives,** presidente de la Ruta del Vino Utiel-Requena; **Israel Martínez Fernández** , director general de Turismo de la Generalitat Valenciana; **Pedro Cuesta Tobajas**, diputado delegado de Turismo y Deportes de la Diputació de València y **Elena de la Poza Plaza** vicerrectora de Empleo, Formación Permanente y Lenguas de la Universitat Politècnica de València.



La clausura corrió a cargo de **María Esther Gómez Martín,** secretaria autonómica de Universidades de la Generalitat Valenciana; **Lucio Cabrera Martínez**, concejal de Medio Ambiente, Agricultura y Caminos del Ayuntamiento de Requena, miembro de la Junta Directiva de ACEVIN y representante de Requena, Ciudad Española del Vino. y **M. Dolores Ferrando,** secretaria de la Junta Directiva de la Ruta del Vino Utiel-Requena y fundadora de la almazara Oli Oli Biodinámico.

Esta octava edición contó con dos apoyos institucionales fundamentales: el **Ayuntamiento de Requena**, en el año de su designación como **Ciudad Española del Vino 2026** por **ACEVIN**, y la **Diputació de València**, cuyo respaldo permitió celebrar el encuentro en el Centre Cultural La Beneficència. A ello se sumó la colaboración académica de la **Universitat Politècnica de València (UPV)** y la **Universitat de València (UV)**, reforzando la conexión entre el conocimiento científico y el desarrollo territorial.

El encuentro reunió asimismo a representantes de la Junta Directiva de la Ruta del Vino Utiel-Requena, del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, de Cámara Valencia, de la Asociación de Familias y Mujeres del Medio Rural (AFAMMER) y de Turisme Comunitat Valenciana, junto a alcaldes de los municipios integrantes de la Ruta. La cita contó también con la participación activa de Visit València, la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), además de numerosas bodegas, alojamientos y empresas turísticas, tanto asociadas como del resto del territorio valenciano. **Esta amplia convocatoria consolida el carácter participativo del foro y su capacidad para generar espacios de colaboración entre instituciones, universidad y sector empresarial.**

A lo largo de la jornada se analizaron los vínculos entre salud, alimentación, patrimonio, paisaje, sostenibilidad, innovación y desarrollo territorial. Participaron **Alma Palau Ferré**, Universidad Católica de Valencia y **Lourdes Rubio**, Instituto Mediterráneo de Alimentación Sostenible, IMAS, que abordaron la relación entre alimentación saludable, producto local y bienestar como elementos diferenciadores de los destinos turísticos.

Gran interés despertó también el diálogo **«Patrimonio, paisaje, identidad y bienestar: Cuidar el territorio, cuidar a las personas»**, un espacio de encuentro donde estos valores centraron la conversación entre **Beatriz Santamarina Campos**, de la **Universitat de València**, y **José Luis Baños**, de la **Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez**, quienes reflexionaron sobre la necesidad de conservar y activar este legado para impulsar el bienestar de las comunidades locales.

La sesión dedicada a los casos de éxito mostró nuevas formas de generar valor a partir de los recursos del territorio. En este ámbito, **María José López-Peidró** de **Chozas Carrascal**

presentó la apuesta de la bodega por la diversificación a través de **Origen Cosmetics** y su innovador **Wine Boutique Spa**, un proyecto pionero que traslada las propiedades de la uva Bobal y la vid al ámbito del bienestar y la cosmética mediterránea.

El bienestar como experiencia turística fue el eje de la intervención de **Blanca Moreno,** directora y copropietaria del hotel **Molino de Alcuneza Relais & Châteaux**. Este emblemático establecimiento, reconocido con **1 Estrella Michelin y 1 Estrella Verde Michelin**, suma más de treinta años de trayectoria como uno de los proyectos de turismo gastronómico y sostenible más prestigiosos del país. Durante su ponencia, Moreno explicó cómo la integración entre gastronomía, alojamiento, territorio y cuidado ambiental genera propuestas turísticas diferenciadas y de alto valor añadido. Asimismo, destacó su labor al frente de la red **Guardianes del Territorio**, una iniciativa que agrupa a productores locales para impulsar la revitalización del medio rural a través de los recursos de proximidad.

Una de las mesas más esperadas y de mayor atractivo del encuentro fue **«La gastronomía como motor de territorio: Cuando la cocina cuenta la historia de un lugar»**. Esta sesión reunió a tres referentes de primer nivel nacional que analizaron la capacidad de la alta cocina y la ciencia para generar identidad, impulsar la innovación y contribuir al desarrollo sostenible.



El diálogo contó con la participación de **Enrique Pérez**, chef y alma máter de **El Doncel**, en Sigüenza. Con más de dos décadas al frente de este proyecto familiar galardonado con **1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol**, Pérez es reconocido por una cocina de raíz y carácter creativo, estrechamente ligada al paisaje y al producto cinegético y silvestre de Guadalajara. Junto a él intervino **Jesús Segura**, chef con **1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol** que capitanea la propuesta culinaria de **Casas Colgadas**, ubicado en uno de los edificios más emblemáticos de Cuenca. Segura, con una consolidada trayectoria en la alta cocina manchega, es un referente de la culinaria sostenible y de proximidad, sustentada en el aprovechamiento de los recursos del entorno bajo la filosofía de kilómetro cero.

La vertiente académica y tecnológica llegó de la mano de **Purificación García Segovia**, catedrática de Tecnología de Alimentos e investigadora del Instituto **FoodUPV de la Universitat Politècnica de València**. Coinventora de la reconocida tecnología culinaria **Gastrovac®** y avalada por una extensa carrera científica, García Segovia aportó la visión investigadora sobre la innovación alimentaria y la puesta en valor del producto local.

La jornada concluyó con la mesa de diálogo **«Proyectos que transforman el territorio: Del conocimiento a la acción»**, un espacio centrado en cómo trasladar la investigación y las buenas prácticas empresariales a iniciativas reales con impacto en el medio rural.

El encuentro contó con la participación de **Adolfo de las Heras**, de **Bodegas Nodus**, cuya bodega fue puesta como ejemplo de gestión responsable tras obtener el **Premio ACEVIN 2026 al Compromiso con la Sostenibilidad; Teresa Vicente Rabanaque**, de la **Universitat de València**, que incidió en la importancia de incorporar la dimensión social y humana a los procesos de desarrollo turístico; y **Raquel Giménez**, de la **Universitat Politècnica de València**, quien puso el foco en la arquitectura, el paisaje y el patrimonio vinculados a la cultura del vino en la comarca de Utiel-Requena**; Blanca Moreno**, de **Molino de Alcuneza Relais & Châteaux**, quien abordó el valor del trabajo conjunto y las redes de colaboración con productores locales. Por su parte, **Marisa Arlandis**, vicepresidenta de la **Ruta del Vino Utiel-Requena** y profesora de la **Universitat Politècnica de València**, destacó el papel de la propia Ruta como eje vertebrador del territorio y nexo imprescindible entre empresas, instituciones y universidad, defendiendo el gran valor del asociacionismo para potenciar el enoturismo a nivel nacional, analizando como dato destacado los 345.-€ de gasto medio diario del enoturismo obtenido del observatorio turístico de Rutas del Vino de España (ACEVIN), cifra que contrasta con los 167.-€ que publica el INE 2025 para el gasto medio diario del turismo global.



Como conclusión, los participantes coincidieron en la necesidad de consolidar modelos de desarrollo que integren sostenibilidad, conservación del paisaje cultural, participación social, transferencia de conocimiento y cooperación entre todos los agentes locales, y que todo ello derive en una protección del territorio que permita el mantenimiento de todos los valores diferenciales de cada uno de ellos.

Principales conclusiones del foro

Los participantes coincidieron en que el futuro del enoturismo pasa por situar el territorio y a las personas en el centro de las estrategias de desarrollo. El paisaje, el patrimonio, la gastronomía y la cultura del vino fueron identificados como elementos capaces de generar prosperidad local, fortalecer la identidad colectiva y mejorar la calidad de vida de las comunidades.

Entre las principales conclusiones destacó la necesidad de reforzar la colaboración entre empresas, administraciones públicas, universidades y sociedad civil; impulsar modelos de sostenibilidad reales y medibles; favorecer la transferencia efectiva del conocimiento científico al territorio; y promover una innovación conectada con la identidad y los recursos propios de cada destino.

Asimismo, el encuentro puso de relieve que el bienestar se perfila como uno de los grandes vectores de crecimiento del sector, integrando alimentación saludable, patrimonio, naturaleza, gastronomía y cultura local en propuestas turísticas más completas, responsables y sostenibles.

Los participantes coincidieron también en que **el éxito de los destinos vitivinícolas no debe medirse únicamente por el número de visitantes, sino por su capacidad para conservar el paisaje, apoyar a los productores locales, generar oportunidades económicas duraderas y contribuir al desarrollo equilibrado de los territorios**.

En este sentido, **Eduardo Vives**, presidente de la Ruta del Vino Utiel-Requena, destacó *«Es una gran satisfacción para mí, abrir hoy este encuentro, sin precedentes en esta octava edición. Reunir a 140 asistentes junto a las principales instituciones valencianas, el apoyo decisivo del Ayuntamiento de Requena y la Diputació de València, la colaboración de la UPV y la UV, referentes nacionales de la gastronomía y proyectos galardonados demuestra que Utiel-Requena lidera un enoturismo más profesional, sostenible y conectado con el bienestar»*.

El encuentro ha reforzado la posición de la Ruta del Vino Utiel-Requena como uno de los destinos enoturísticos más dinámicos de España y ha evidenciado la capacidad del territorio para generar espacios de diálogo entre universidad, empresa, administración pública y sociedad civil.

Patrocinadores y colaboradores

El VIII Foro de Enoturismo ha sido organizado por la **Ruta del Vino Utiel-Requena** con el patrocinio del **Ayuntamiento de Requena**, **Ciudad Española del Vino 2026**, **ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino)** y la **Diputació de València**. la colaboración de: **Turisme Generalitat Valenciana, València Turisme, Universitat Politècnica de València, Universitat de València, Cámara Valencia, Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez, Molino de Alcuneza Relais & Châteaux, DOP Utiel-Requena, Visit València, Federación de Enoturismo de la Comunitat Valenciana y Asociación Cava de Requena**.





Entidad: Ruta del Vino Utiel-Requena

Correo electrónico: contacto@rutavino.com

Teléfono: 660 07 32 80

Web: www.rutavino.com